



погребок

# АЗБУКА ПЧЕЛОВОДСТВА



от устройства пчелиного дома  
до готового  
продукта



**Николай Лукьянович Волковский**  
**Азбука пчеловодства. От**  
**устройства пчелиного**  
**дома до готового продукта**  
**Серия «Погребок»**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=25094135](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=25094135)*

*Н.Л. Волковский. Азбука пчеловодства. От устройства пчелиного дома  
до готового продукта: АСТ; Москва; 2017  
ISBN 978-5-17-104558-6*

**Аннотация**

В книге рассказывается о лечебных свойствах меда и других пчелопродуктов, о том, как они используются в исцелении и питании человека. Издание рассчитано на широкий круг читателей.

*В формате PDF А4 сохранен издательский дизайн.*

# Содержание

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Продукты пчеловодства             | 5  |
| Мед                               | 5  |
| Лечебный эликсир                  | 5  |
| Состав меда                       | 13 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 22 |

**Николай Волковский**  
**Азбука пчеловодства. От**  
**устройства пчелиного**  
**дома до готового продукта**

© ООО «Издательство АСТ», 2017

# Продукты пчеловодства

## Мед

### Лечебный эликсир



О пользе меда известно еще с тех времен, когда землю населяли первобытные люди. Однажды, случайно обнаружив

гнездо пчел и попробовав золотистого нектара, они стали систематически собирать мед. Есть все основания считать, что в Древнем Египте в VI–III тысячелетиях до н. э. пчеловодство уже представляло собой самостоятельную отрасль: пчел содержали в тростниковых ульях; владельцы пасек кочевали на плотах по Нилу, используя разницу в сроках цветения медоносов. Тогда же, в глубокой древности, люди заметили и использовали в своей жизни лечебные, бальзамирующие и другие свойства меда. Так, египтяне широко применяли мед для консервирования пищи, особенно при дальних военных походах, в косметике, для лечения болезней. Древнеегипетская папирусная «Книга об изготовлении лекарств для всех частей человеческого тела» рекомендовала мед для лечения желудка, печени, воспаления глаз, ран, ожогов, язв. На глиняных шумерских табличках, датированных III тысячелетием до н. э., есть данные о меде как лекарстве. Евангелист Матфей пишет, что пищей Иоанна Крестителя были акриды и дикий мед. Магомет говорил: «Ешь мед, мой сын, потому что мед не только хорошая пища, но и очень полезное лекарство против многих болезней» (Коран).



*Древнеегипетское изображение пчел в корзиночных ульях*

Как свидетельствует древнейший источник – индийская «Книга жизни», которая сохранилась до наших дней, тогда уже считалось, что продлить жизнь можно только эликсиром и диетой, в состав которой входят мед и молоко. Главной составной частью известного индийского препарата «Алтеранция», что способствует сохранению молодости, также является мед. А в священной книге «Напиток бессмертия» говорится, что мед входит в состав средства, подобного греческому напитку амброзии. В Индии применяли мед как противоядие.

Мед как лечебный продукт пользовался большим уважением и у древних греков. Их знаменитые ученые Аристотель, Пифагор, Гиппократ указывали на важные лечебные свойства меда и рекомендовали много рецептов по его применению. Работы Аристотеля о жизни пчел, лечебных свойствах меда, прополиса и воска были основным источником сведений вплоть до средних веков. Он применял прополис для лечения ран и контузий. Пифагор считал, что потребление меда способствует продлению жизни, сохраняет ясность ума и укрепляет силу духа. Гиппократ в числе многих рецептов с применением меда, воска, прополиса рекомендовал медовую воду (ковш теплой воды, 2–3 ложки меда) для успокоения нервов и улучшения сна. Он назначал мед при желудочных и печеночных заболеваниях, описал обеззараживающие, отхаркивающие и общеукрепляющие свойства меда. Легенды сообщают, что на могиле Гиппократа поселился рой пчел, к которому началось паломничество. Во многих греческих легендах упоминается о пчелах. Согласно им, когда философ Платон и оратор Демосфен были младенцами, к ним в колыбельку залетали пчелы. Они ползали по их губам и не жалили. И это было предсказание их грядущего красноречия и величия. Также рассказывается, что когда знаменитый полководец Александр Македонский умер в Персии, его сподвижник Птолемей погрузил его тело в мед и в летнюю жару благополучно доставил в Александрию (2500 км).

Многие долгожители объясняли свое долголетие посто-

янным употреблением меда. Например, великий философ древности Демокрит, умерший в 109 лет от роду, и древнегреческий поэт Анакреонт, доживший до 115 лет, ежедневно употребляли мед. А Демокрит советовал: «Необходимо орошать внутренности медом».

Предания гласят, что в Риме на пиры императорам рыбу доставляли из Каспийского и Балтийского морей в меде и, казалось, что она только заснула. Римляне готовили из меда около 50 лекарств. Особенно много сделал для применения в лечении пчелиного яда и меда знаменитый древнеримский врач Гален, живший во II веке н. э. По его рекомендации пчелиный яд использовали для лечения облысения и как обезболивающее. Для лечебных целей Гален советовал принимать мед в чистом виде, а также в пирогах, консервированных фруктах, с маком.



Успешно использовали мед в качестве лекарства в Древнем Китае. В старинной китайской книге «Описание растений и трав бога плодородия» говорится, что мед лечит внутренние органы, придает силы, снижает жар, а длительное употребление его закаляет волю, сберегает молодость, продлевает жизнь. В Китае успешно лечили укусами пчел.

Африканцы также убеждены, что мед обладает магическими действиями и возвращает человеку молодость. Они делали медом омолаживающие процедуры своим старым вождям.

Японцы называют мед королем натуральных продуктов. Он, по их мнению, быстро восстанавливает силы при утомлении и слабости, придает ясность мысли, нормализует деятельность организма, возвращает трудоспособность. Известно, что гладиаторы в Древнем Риме перед выходом на смертельные поединки ели мед. Он и сейчас входит в пищу спортсменов и космонавтов.



С большим вниманием к лечебным свойствам меда относились на Руси. Девственные древнерусские леса благоприятствовали жизни пчел. В летописях Нестора говорится о широком распространении пчеловодства. По наблюдениям иностранцев, Русь буквально «текла медом». В те времена, когда о нефти и газе еще и не слышали, главным экспортным товаром русских был тягучий, сладкий и действительно золотой мед. Россия производила 50 млн пудов меда. Столько, сколько сейчас во всем мире получают за год.

«Гостеприимство (хлебосољство) отличает славян от других наций, – отмечал известный русский пчеловод Н. М. Витвицкий, – этой народной добродетели одолжено было от-

части и пчеловодство своим хорошим устройством. Радужный хозяин угощал гостя ароматным питательным медом или настойкой, а супруга приносила на стол вкусные пряники и варенья из меда, других кушаний».

Военачальники и цари, губернаторы и настоятели церкви, философы и писатели замечены в тяге к пчеловодству. Иван Грозный, Петр I, Екатерина II имели свои царские пасеки. Пчелиный рой, видимо, привлекал властителей судеб человеческих не только совершенством своей организованности и порядка, но и лечебными свойствами своих продуктов. Известно, например, что Ивану Грозному пытались лечить подагру пчелиным ядом. А когда сосланный патриарх Никон находился в Ферапонтовом монастыре, то туда собиралось множество страждущих людей от Изборска до Тобольска, которых он расспрашивал и давал людям «питьца медвяного и наборы трав пушистых». Обилие меда на Руси, полезность, о которой знали все, вера в его исцеляющие свойства, церковная дозволенность есть эту божественную сладость в посты, а также то, что он не портится, что ему не свойственна сезонность употребления, – все это способствовало широкому использованию меда в народной медицине и кулинарии.

## **Состав меда**

Основным продуктом, который дают пчелы, является мед. В течение многих столетий он являлся единственным слад-

ким продуктом. Сейчас имеется много заменителей меда, используемых в питании людей, однако ни один из них не обладает его ценнейшими свойствами. Мед – не только вкусный продукт, который можно употреблять на десерт в разных видах, это – ценный комплекс питательных элементов, играющих большую роль в процессах ассимиляции. Он быстро освобождает энергию, расходуемую в период наибольшей дневной активности человека. По мнению американского врача Д. С. Джарвиса, активно использовавшего мед для лечения пациентов, этот пчелопродукт имеет ряд преимуществ над другими сахарами:

- не раздражает слизистую пищеварительного тракта;
- легко и быстро усваивается организмом;
- быстро освобождает необходимую энергию;
- позволяет спортсменам и физкультурникам, расходующим много энергии, быстро восстанавливать силы;
- легче всех других сахаров пропускается почками; оказывает естественное, слегка послабляющее действие;
- оказывает успокаивающее (седативное) влияние на организм;
- это доступный и не слишком дорогой продукт.





Цветочный мед очень отличается по своему химическому составу от сахара. Состав меда весьма разнообразен. В нем содержится более трехсот химических соединений и минеральных веществ. В состав меда входят железо, медь, марганец, двуокись кремния, хлор, кальций, калий, натрий, фосфор, алюминий, магний и другие минеральные вещества, необходимые для поддержания минерального баланса.

Мед содержит около 20 % воды, а остальные 80 % составляют сухие вещества, из которых 75 % – глюкоза и фруктоза, усваиваемые организмом без какой-либо переработки. Кроме того, мед очень богат ферментами (инвертаза, диастаза, каталаза, липаза), которые великий физиолог И. П. Пав-

лов назвал побудителями жизни.

Словом, если сахар и крахмал подвергаются процессу инверсии в желудочно-кишечном тракте под влиянием ферментов, превращаясь в простые сахара, то мед – уже готовый к усвоению организмом продукт, переработанный пчелами. Организм здорового человека способен переваривать сахара. Но для больного, у которого не хватает двух ферментов: инвертазы и амилазы, и у которого малоактивная пищеварительная система, потребление меда имеет большое значение, т. е. при этом организм избавляется от излишней нагрузки – выполнения процесса инверсии Сахаров. В различных видах меда установлено более 15 ферментов, катализирующих окислительно-восстановительные, гидролитические и другие процессы в организме.



В меде содержатся в небольшом количестве (до 0,43 %) разнообразные кислоты. Наибольшая доля из них приходится на органические кислоты (яблочная, молочная, глюконовая, лимонная, янтарная, винная, щавелевая, малоновая, муравьиная, уксусная, а также глютаминовая и аспарагиновая). Из неорганических кислот в меде встречаются фосфорная и соляная кислоты.

Кислоты активизируют деятельность пищеварительного тракта, снижая рН среды и способствуя изменению микрофлоры в благоприятном направлении.

Содержатся в меде и гормональные вещества растений (фитогормоны) и гормоны, поступающие с секретом нижнечелюстных желез медоносных пчел.

Есть в меде и витамины, которые в сочетании с другими важными для организма веществами значительно повышают их ценность. В 1 г меда содержится 30 мкг витамина С; 10 мкг витамина Е; 4 мкг витамина В<sub>3</sub>; 3,8 мкг витамина Н; 3,1 мкг витамина РР; 3,0 витамина В<sub>2</sub> и др. В меде найдены и биологически активные фенольные соединения (антоцианы, лейкоантоцианы, флавонолы, катехины), повышающие прочность и эластичность стенок кровеносных капилляров, способствующие активизации действующих начал витамина С, обладающие противовоспалительным и противоматеросклеротическим действием.

Аромат различных видов меда связан с наличием более чем 120 химических веществ, среди которых обнаружены спирты, альдегиды, кетоны, органические кислоты, сложные эфиры кислот в соединении со спиртами, сахара, аминокислоты.



В натуральном пчелином меде всегда имеются микроскопические частицы зерен пыльцы, попадающие в него вместе с нектаром. Например, в 1 г гречишного меда обнаруживается от 50 до 500 пыльцевых зерен; большая часть медов содержит в 1 г около 3000 пыльцевых зерен. Пыльца многих цветов отличается повышенным содержанием витамина С в сравнении с почти любым видом фруктов или овощей. Очевидно, в медах с наибольшим содержанием пыльцы больше витамина С, чем в других.

В отдельных видах меда встречаются стероиды, фосфо-липиды, жирные кислоты, гликозиды (арбутин и др.), азотистые основания, холин и ацетилхолин и ряд других биологических активных соединений, являющихся компонента-

ми сложного механизма физиологического и лечебного действия меда на организм человека.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.